

Rezept

# Feier-Flammkuchen

Ein Rezept von Feier-Flammkuchen, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Trockenhefe
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 TL</b> Salz
<b>2</b> Zwiebeln	<b>100 g</b> Bacon
<b>250 g</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Backblech oder für 2 Personen zum Sattessen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit der Hefe, dem Öl, dem Salz und 150 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zudecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

---

2. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 220 Grad). Teig noch mal durchkneten. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf so dünn wie möglich ausrollen.

---

3. Für den Belag die Zwiebeln schälen und fein würfeln, Bacon in Streifen schneiden. Die saure Sahne mit Zwiebeln und Bacon verrühren und leicht salzen und pfeffern, die Masse auf dem Teig verstreichen. Den Flammkuchen in den Ofen (Mitte) schieben und 13-15 Minuten backen, bis er schön knusprig ist. Mit einem Pizzaschneider in Stücke teilen und heiß essen, vielleicht mit ein paar Schnittlauchröllchen drauf.